

2. Корсак.К.В. Стан і головні тенденції розвитку базової професійної освіти в в Західній Європі // Освіта і управління. - 1999. - Т.3. - №1. - С.143-154.
3. Кашприн В.П. Системы дистанционного обучения: Модели и технологи / В.П.Кашприн // Проблемы информатизации. - 2006. - №2. - С.15-19.
4. Педагогічні технології : навчальний посібник для вузів / О.С.Падалка та ін. – К. : Українська енциклопедія ім. М. Бажана, 1995. – 296 с.

УДК 378.147.84:640.4

О.І.МІЛАШОВСЬКА, Р.О.ПУШКАШ
Мукачівський державний університет

ОРГАНІЗАЦІЯ СТУДЕНТСЬКИХ ОЛІМПІАД СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

У період економічної скрути в державі більшість вищих навчальних закладів вимушена суттєво скорочувати навчальні плани, економити на навчальному навантаженні викладачів. Спецкурси, спецсемінари, наукові студентські семінари суттєво скорочені або зовсім зникли з розкладу. Це негативно відобразилося на різних формах науково-дослідної роботи студентів у навчальному процесі і у поза навчальний час.

Чи не єдиною з небагатьох масових форм організації наукової творчості студентів залишилися студентські олімпіади[1]. Так, з метою підвищення якості підготовки кваліфікованих фахівців, пошуку обдарованої студентської молоді, стимулювання їх творчої праці та згідно з Положенням про проведення Всеукраїнської студентської олімпіади, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13 грудня 2012 року № 1410 та зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 27 грудня 2012 року за № 2207/ у 2015/2016 навчальному році було проведено Всеукраїнську студентську олімпіаду, яка проводилася у два етапи: I етап – у січні-лютому 2016 року у вищих навчальних закладах (за згодою); II етап – у квітні-травні 2016 року у вищих навчальних закладах, визначених як базові.[2]. Так, зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у м. Одесі відбувся II етап Всеукраїнської студентської олімпіади з даного фаху. В олімпіаді взяли участь 54 студенти з 23 навчальних закладів України [3].

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» передбачає підготовку фахівців за основними напрямками професійної діяльності: освоєння сучасних принципів ведення готельно-ресторанного бізнесу, управлінських та організаційних навичок, інноваційних технологій ресторанного господарства, прогресивних форм організації виробництва та обслуговування, сучасних технологічних підходів на підприємствах готельного господарства, вивчення сучасного стану ринку та потреб бізнесу, створенні та бізнес-плануванні підприємства готельного господарства, закладу ресторанного господарства; опануванні діючої законодавчо-нормативної бази з питань функціонування підприємств, що надають готельні та ресторани послуги; плануванні та проектуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу.

Вважаємо, що проведення студентських олімпіад дозволяє об'єктивно виявити та відібрати обдаровану студентську молодь, сприяє реалізації творчих здібностей студентів, стимулює потребу у творчому оволодінні знаннями, активізує навчально-пізнавальну діяльність. У той же час, на нашу думку, на сьогодні, на жаль, досвід студентських олімпіад не враховується при корегуванні навчальних планів та програм, вдосконаленні організації навчального процесу.

Серед факторів, що впливають на ефективність організації олімпіади виділяємо стимулювання до участі як студентів, та і викладачів. Вважаємо, що за сьогоднішніх умов найкращим стимулом є матеріальна винагорода, компенсування робочого часу, витраченого на методичне забезпечення олімпіади, за рахунок включення його в навчальне навантаження, нагородження почесними відзнаками Міністерства освіти і науки й також вузів, надання переможцям рекомендацій та пільг при вступі в аспірантуру, звільнення призерів олімпіади від складання іспитів з відповідних навчальних дисциплін з отриманням вищого балу, права навчання чи стажування за кордоном.

Важливим дискусійним питанням організації студентських олімпіад є форма їх проведення з урахуванням специфіки галузі. Для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» пропонується змішана форма (письмово-усна), яка дозволить підібрати такі завдання, які в повній мірі розкриють здібності учасників, їх різносторонню професійну підготовку; оцінити об'єктивно розв'язки олімпіадних завдань та підвести підсумки. Об'єктивність підведення підсумків повинна базуватися на шифруванні та дешифруванні робіт учасників незацікавленими особами із застосуванням електронно-обчислювальної техніки.

На практиці мають місце розбіжності в програмах деяких курсів навчального плану в різних вищих навчальних закладах, що призводить до різного рівня підготовки студентів і не дає можливості студентам виявити себе у повній мірі під час олімпіади. Тому важливим є питання підготовки студентів до олімпіади. Це і індивідуальна підготовка з викладачем, самопідготовка студентів, рівень їх підготовки у вищих навчальних закладах. Застосування якогось одного засобу не дає бажаних результатів, лише їх комплекс може забезпечити максимальну віддачу на олімпіаді.

Отже, врахування вказаних факторів при підготовці, проведенні та підведенні підсумків студентських олімпіад спеціальності «Готельно-ресторанна справа», на наш погляд, дозволить суттєво покращити їх організацію.

Література

1. <http://nau.edu.ua/site/variables/docs/docsmenu/studnauka.метод.%20рекоменд.%20олимпиада.pdf>
2. Наказ МОН України від 27.11.2015 № 1247 «Про проведення Всеукраїнської студентської олімпіади у 2015/2016 навчальному році» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/4686->
3. <https://www.knteu.kiev.ua/blog/read/?pid=13702&uk>



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>